

Pflaumen-Käsekuchen

Zutaten für 12 Stück:

2 Hühnereier

250 g Ricotta

150 g Magerquark

1 P Vanillezucker

1 TL Honig

20 g Weizenmehl oder Dinkelvollkornmehl

30 g gemahlene Mandeln

1 Messerspitze Zimt, nach Belieben etwas Süßstoff



Die Eier schaumig schlagen, Ricotta, Quark, Vanillezucker und Honig unterrühren. Das Mehl und die Mandeln unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Kuchenteig hineingeben. Die entsteinten Pflaumen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Min. backen.

Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit säuerlichen Apfelstücken anstelle der Pflaumen.

Inhalt pro Stück:

Energie 92 Kcal

Fett 4 g

Kohlenhydrate 8 g

Eiweiß 6 g